

Fischrezepte

Albondigas De Bacalao

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Fisch, Spanien, Tapas

300 g	Stockfischfilet		
1	Lorbeerblatt	30 g	Für die Sauce
500 ml	Milch		Mandeln (blanchiert, - geschält)
150 ml	Joghurt	30 g	Haselnüsse (blanke Kerne, - geschält)
1/2 Bund	Glatte Petersilie	2 Essl.	Olivenöl; bis 1/2 mehr
1	Prise/n Zimt	3	Scheib. Weissbrot
2	Eier	4	Knoblauchzehen
	Pfeffer aus der Mühle	200 ml	Hühnerbrühe
50 g	Paniermehl (geriebenes - entrindetes Weissbrot)	100 ml	Trockener Weisswein
	Olivenöl	2	Fäden Safran
	H		

Den Stockfisch häuten und entgräten, Bauchlappen, Flossenansätze abtrennen und beiseite legen. Filets in Würfel schneiden und mit dem Lorbeerblatt in reichlich Salz einweichen. Das Wasser im Laufe des Tages mehrmals wechseln. Dann die Stockfischwürfel in 250 ml Milch mit dem Joghurt vermischen und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag unter fließendem Wasser waschen. Die Petersilie waschen, die Blättchen feinhacken. Den Stockfisch mit der gehackten Petersilie, einer Prise Zimt, zwei Eiern, dem Pfeffer, 250 ml Milch und Brotkrumen in einer Küchenmaschine zu einer glatten Masse verarbeiten.

Kleine Bällchen von ca. 3 cm Durchmesser formen. In einer gusseisernen Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen und die Bällchen dann goldbraun ausbacken. In eine Ton- oder Auflaufform geben.

Für die Sauce Mandeln und Haselnüsse in einer zweiten gusseisernen Pfanne in Öl goldbraun anrösten. Knoblauchzehen schälen und in eine Mörser fein zerstoßen.

Nüsse, Knoblauch und Weißbrot mit der Brühe, dem Weißwein und den Safranfäden in derselben (nicht gesäuberten) Küchenmaschine durchmischen und anschließend die Sauce in der gusseisernen Pfanne zum Sieden bringen.

In die Ton- oder Auflaufform geben und mit den Stockfischklösschen in einem auf 140 Grad vorgeheizten Backofen 10-20 Minuten durchziehen lassen. Warm oder kalt genießbar.

Tipp: Man kann es auch mit 500 g weißem Seefischfilet (Kabeljau) frisch zubereiten, dann entfällt das Wässern und Einweichen in Milch/Joghurt, die Fischwürfel sollten jedoch teil gefroren sein, die Milch in den Mixer zulaufen lassen, bis die Masse die gewünschte Konsistenz hat. Kräftig mit Salz abschmecken.